

PASTEL DE MERLUZA (ESPECIAL PARA NIÑOS)



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 Merluza o una pescadilla de 1 kg, sin piel ni espinas.
- 1 Lata grande de tomate natural triturado.
- Salsa mahonesa.
- 4 Huevos.
- 2 Dientes de ajo.
- Unas hojas de lechuga.
- Sal.
- Laurel.



PREPARACIÓN

Escaldar la merluza en agua con sal y laurel. Cuando se enfríe, desmenuzarla aprovechando para quitar las espinas que hayan podido quedar. Reservar.

Sofreír los ajos cortados en láminas y añadir el tomate triturado, hirviendo a fuego suave durante una media hora. Comprobar el punto de sal y acidez, añadiendo azúcar si fuera necesario.

Mezclar el pescado desmenuzado con la salsa de tomate y añadir dos huevos sin batir, mezclando bien hasta conseguir una masa. Poner en un molde para horno.

Precalentar el horno a 220°C y hornear durante 15-20 minutos.

Presentar en una fuente, cubrir con salsa mahonesa y adornar con hojas de lechuga y los dos huevos que quedan, previamente cocidos.